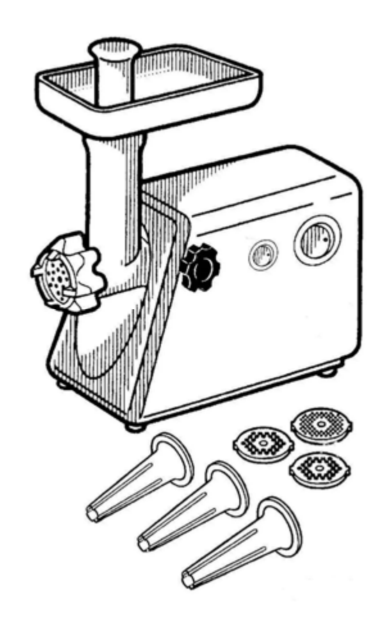


ELECTRIC MEAT GRINDER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by Focus Electrics may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. A cut type injury may result.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- For household use **only**.



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

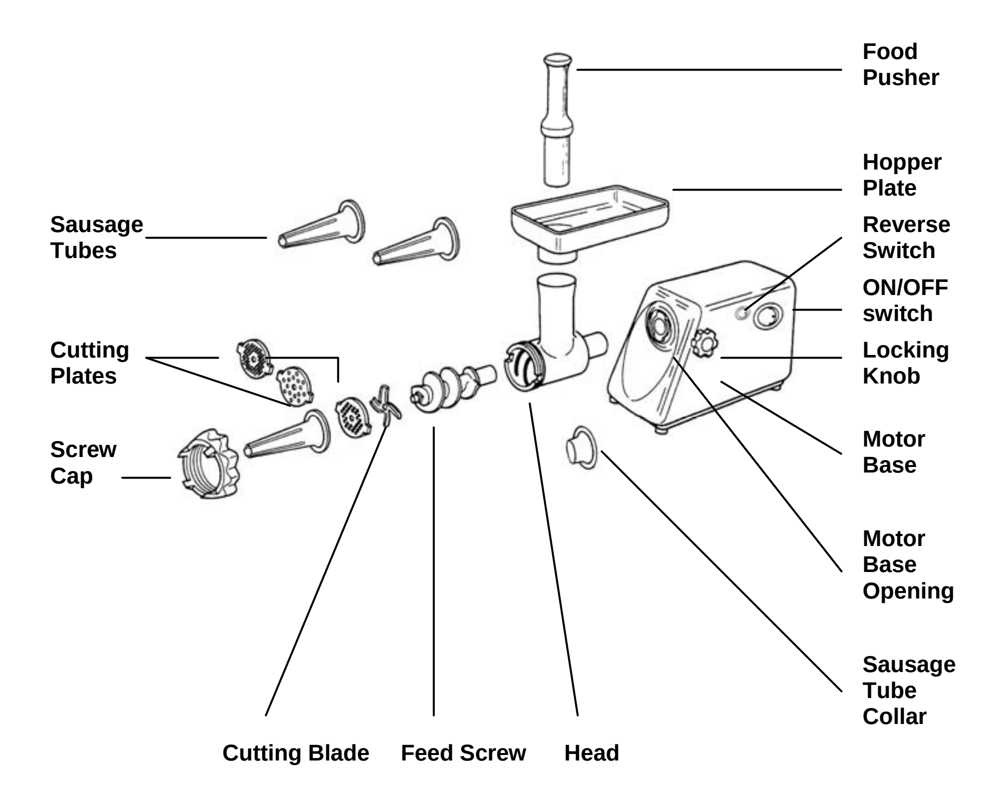
OPERATING PRECAUTIONS

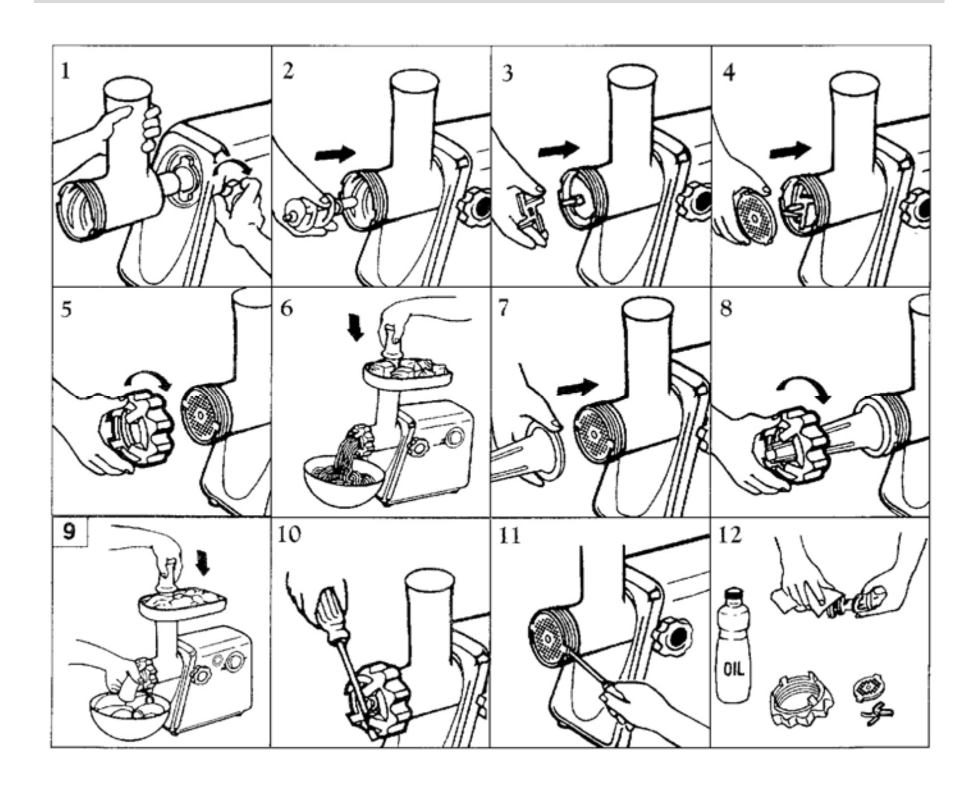
- Do not grind hard items such as bones or nuts.
- Do not grind ginger or other materials with a hard fiber.
- Do not apply excessive pressure or force while feeding food into the machine as jamming may occur.
- Wait 5 or 6 seconds when switching between “ON”, “OFF”, and “REVERSE”, or damage to the gears may occur.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not use this appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLING YOUR MEAT GRINDER

Before assembling your meat grinder wash all parts, **except the motor base** in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. To prolong the life of your meat grinder, **do not wash parts in the dishwasher**.





TO GRIND MEAT

1. Place the head tightly into the motor base opening. Holding the head with one hand, place the locking knob in the hole on the side of the motor base and tighten it clockwise.
2. Place the feed screw into the head; long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor base.
3. Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the sharp blades facing out away from the front of the appliance. **Note:** If it is not fitted properly, the meat will not be ground.
4. Place the desired cutting plate next to the sharp side of the cutting blade by fitting the tabs into the slots.
5. Screw the screw cap clockwise until tight. Do not over tighten.
6. Place the hopper plate on the head and fix into position. Cut all the food into pieces so that they fit easily into the hopper opening.

7. Plug the cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY.** Switch to the "ON" position.
8. Use the food pusher to feed foods into the hopper plate opening.
9. When all grinding has been completed, switch the appliance to "OFF" and unplug from the electrical outlet.
10. Clean as directed in the "Cleaning Your Meat Grinder" section of this manual.

SAUSAGE MAKING

Prepare the meat by grinding it through the 3/16 inch fine grinding plate and mixing the sausage ingredients until all the spices are evenly distributed.

1. Place the sausage tube collar over the desired size sausage tube. Hold the sausage tube with the collar against the cutting plate.
2. Slide the screw cap over the sausage tube and collar and screw into place.
3. With the motor running, use the food pusher to push the ground sausage meat into 28-30 mm hog casings, 22-24 mm lamb casings, a cloth bag, or a 3½ inch by 24 inch fibrous casing. If casings are not available, form the sausage by hand into the desired shape. **Note:** Sausage should not be allowed to remain at room temperature any longer than necessary. Place in a cooler as soon as possible. Sausage should be allowed to chill and dry in a 28-32°F (-2-0°C) cooler.

Jamming: If the circuit breaker stops the motor, or if the motor continues to function but no meat comes out of the cutting plate, try reversing the motor. If unsuccessful, switch the appliance to "OFF" and clean the appliance before continuing.

CLEANING YOUR MEAT GRINDER

1. Switch to "OFF" and unplug the appliance from the electrical outlet.
2. Make sure the motor has stopped completely. Disassemble by following the assembly steps in reverse order. **Note:** To easily remove the cutting plate, place a knife or screwdriver between the cutting plate and head.
3. Remove all food from the appliance.
4. Carefully wash all parts, **except for motor base** in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. To prolong the life of your meat grinder, **do not wash parts in the dishwasher**.
5. Wipe the motor base with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.

Note:

- Do not use any bleaching solution containing chlorine as it will discolor the aluminum surfaces.
- Apply a small amount of vegetable oil to the feed screw, cutting blade, and head after washing and drying.

RECIPES

PORK SAUSAGE	
10 lbs.	Pork butts
5 tbsp.	Salt
1 tbsp.	Ground white pepper
2 tbsp.	Rubbed sage
1 tsp.	Ginger
1 tbsp.	Nutmeg
2 tsp.	Thyme
1 pt.	Ice water

ONION SAUSAGE	
10 lbs.	Pork butts
3½ oz.	Salt
½ oz.	Powdered dextrose
2 oz.	Finely chopped onions
1 tbsp.	Coarse black pepper
1 tbsp.	Ground marjoram
1 pt.	Ice water

ITALIAN SAUSAGE	
10 lbs.	Pork butts
5 tbsp.	Salt
1 tbsp.	Cracked fennel seed
2 tsp.	Coarse black pepper
2 tsp.	Sugar
3 tsp.	Crushed hot peppers
1 tsp.	Caraway seeds
1 tbsp.	Coriander
1 pt.	Ice water

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 –1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

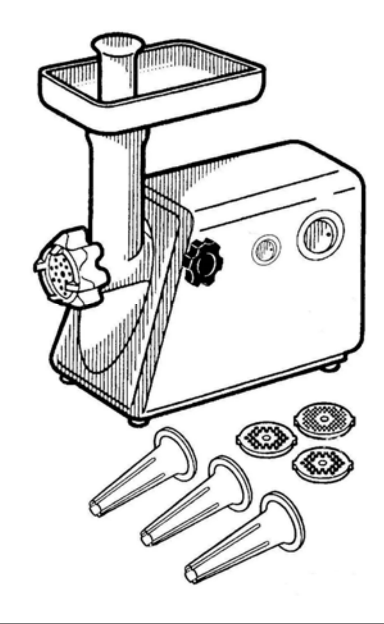
Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________

L5754 05/08 Back To Basics®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China



HACHE VIANDE

Mode d’emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :
www.focuselectrics.com

CONSERVEZ CE MODE D’EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un disfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires, notamment les pichets de conservation, non recommandés ou vendus par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas la corde pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- N'ajoutez jamais de nourriture avec les mains. Utilisez toujours le poussoir.
- N'utilisez pas les doigts pour écarter la nourriture du disque de décharge des aliments quand l'appareil fonctionne. Vous pourriez vous couper.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Pour une utilisation domestique **uniquement**.



Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

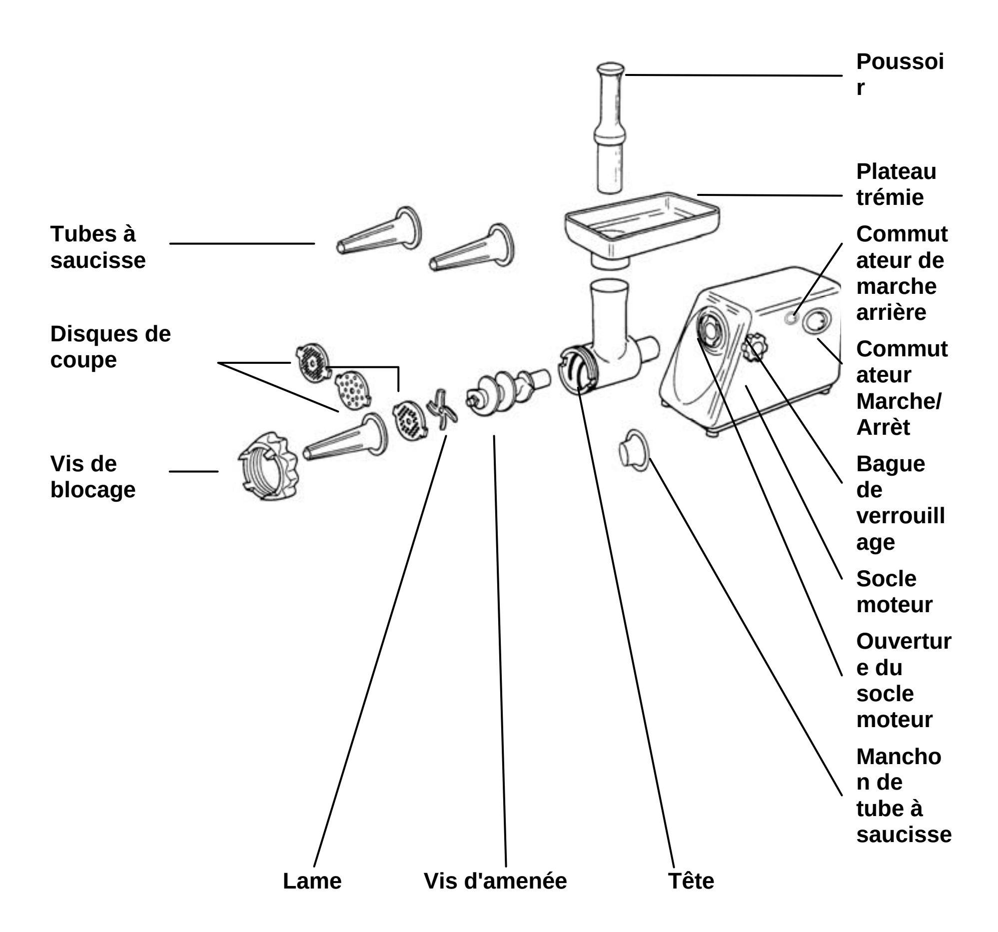
PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

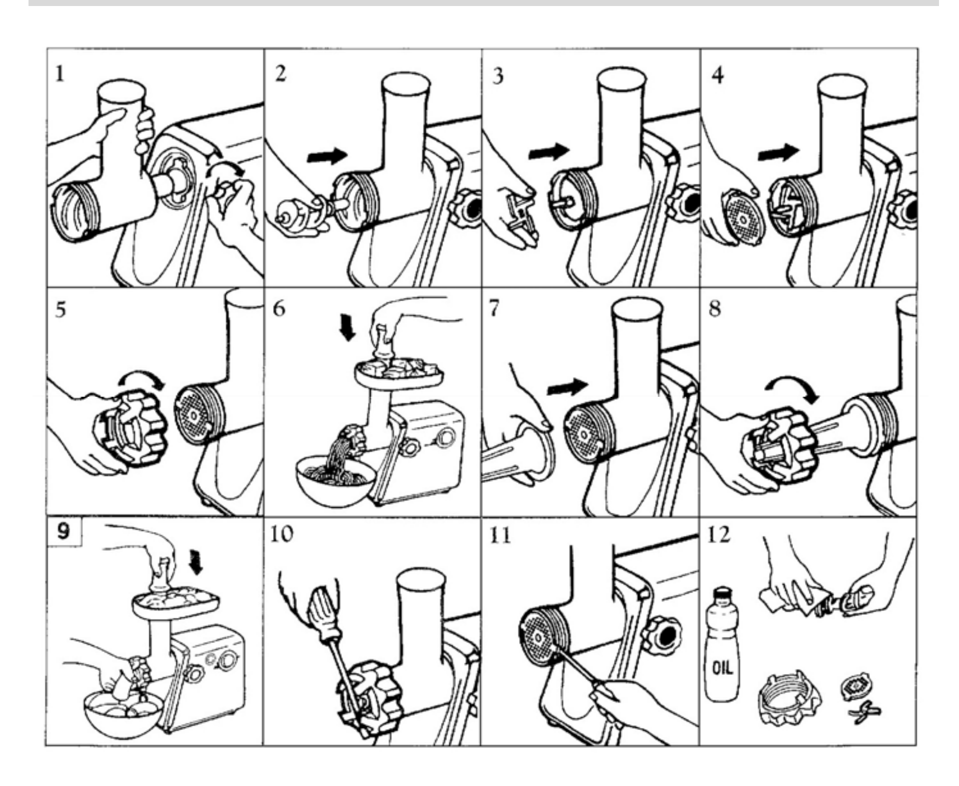
- Ne broyez pas des objets durs tels que des os ou des noix.
- Ne broyez pas du gingembre ou d'autres matériaux ayant des fibres dures.
- Appuyez sans excès de force ou de pression quand vous insérez la nourriture dans la machine car cela pourrait la bloquer.
- Attendez 5 ou 6 secondes entre chaque mode de fonctionnement ou position du commutateur, c'est-à-dire quand vous passez de « ON » à « OFF » ou à « REVERSE » faute de quoi vous pourriez endommager les engrenages.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE HACHE VIANDE

Avant d’assembler votre hache viande, lavez toutes les pièces, **sauf le socle-moteur**, dans de l’eau chaude savonneuse puis rincez-les et séchez-les complètement. Pour prolonger la durée de vie de votre hache-viande, **ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.**





POUR HACHER LA VIANDE

1. Serrez la tête dans l'ouverture du socle-moteur. En tenant la tête d'une main, placez la bague de verrouillage dans le trou situé sur le côté du socle moteur et serrez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez la vis d'amenée (ou vis sans fin) dans la tête, côté long d'abord, en tournant légèrement la vis jusqu'à ce qu'elle soit bien en place dans le socle moteur.
3. Placez la lame sur l'arbre de la vis d'amenée en veillant à ce que le côté coupant de la lame soit orienté dans le sens de la production et non pas vers le socle moteur. **Remarque :** Si les pièces ne sont pas correctement montées, la viande ne sera pas hachée.
4. Placez le disque de coupe que vous souhaitez utiliser près du côté coupant de la lame en insérant les pattes dans les encoches.
5. Vissez la vis de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée. Ne serrez pas trop.
6. Placez le plateau trémie sur la tête et fixez-le en place. Coupez tous les aliments en morceaux pour qu'ils puissent passer facilement par l'ouverture de la trémie.

7. Branchez l’appareil dans une prise secteur de 120 volts CA **UNIQUEMENT.** Mettez l'interrupteur sur la position « ON » (marche).
8. Utilisez le poussoir pour guider les aliments à travers l’embouchure de la trémie.
9. Quand vous avez fini de hacher, arrêtez l'appareil en mettant le commutateur sur « OFF » et débranchez-le du secteur.
10. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel pour le « Nettoyage De Votre Hache Viande ».

FABRICATION DE SAUCISSES

Préparez la viande en la hachant à travers le disque fin (3/16 po) et mélangez tous les ingrédients de la saucisse pour obtenir une distribution uniforme des épices.

1. Placez le manchon de tube à saucisse sur le tube à saucisse de la taille souhaitée. Tenez le tube à saucisse et le manchon contre le disque de coupe.
2. Faites glissez la vis de blocage sur le tube à saucisse et le manchon et vissez-la en place.
3. Faites tourner le moteur et utilisez le poussoir pour pousser le mélange à saucisse dans des boyaux de porc de 28 à 30 mm, des boyaux d’agneau de 22 à 24 mm, un sac en toile ou dans une enveloppe en matière fibreuse de 9 cm par 61 cm (3½ x 24 po). Si vous n’avez pas de boyaux, vous pouvez former la saucisse à la main. **Remarque :** Ne laissez pas la saucisse à température ambiante plus longtemps que nécessaire. Placez les saucisses au froid aussitôt que possible. Les saucisses doivent être réfrigérées et séchées entre -2 et 0°C (28-32°F).

Blocage : Si le disjoncteur arrête le moteur, ou si le moteur continue de tourner mais sans production de viande hachée, essayez de faire fonctionner le moteur en marche arrière. Si cela ne résout pas le problème, éteignez l’appareil (sur « OFF ») et nettoyez-le avant de recommencer.

NETTOYAGE DE VOTRE HACHE VIANDE

1. Arrêtez l'appareil en mettant le commutateur sur « OFF » et débranchez-le.
2. Vérifiez que le moteur est complètement arrêté. Démontez l’appareil en suivant les étapes de l'assemblage en ordre inverse. **Remarque :** Pour retirer plus facilement le disque de coupe, placez un couteau ou un tournevis entre le disque de coupe et la tête.
3. Retirez tout produit de l'appareil.
4. Lavez soigneusement toutes les pièces **à l’exception du socle-moteur**, dans de l’eau chaude savonneuse puis rincez-les et séchez-les complètement. Pour prolonger la durée de vie de votre hache-viande, **ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.**
5. Essuyez le socle-moteur avec un chiffon ou une éponge humide. Au besoin, vous pouvez utiliser un détergent doux, non abrasif.

Remarque :

- N’utilisez jamais de nettoyant contenant du chlore car cela décolorera la surface en aluminium.
- Mettez une petite quantité d’huile végétale sur la vis d’amenée, la lame et la tête après les avoir nettoyées et séchées.

SAUCISSE DE PORC	
4,5 kg (10 lbs)	Soc
5 c. soupe	Sel
1 c. soupe	Poivre blanc moulu
2 c. soupe	Sauge râpée
1 c. à thé	Gingembre
1 c. soupe	Muscade
2 c. à thé	Thym
47 cl	Eau glacée

SAUCISSE DE PORC AUX OIGNONS	
4,5 kg (10 lbs)	Soc
100 g	Sel
14 g (½ oz)	Dextrose en poudre
55 g (2 oz)	Oignons finement hachés
1 c. soupe	Poivre noir concassé
1 c. soupe	Marjolaine en poudre
47 cl	Eau glacée

SAUCISSE ITALIENNE	
4,5 kg (10 lbs)	Soc
5 c. soupe	Sel
1 c. soupe	Graines de fenouil fendillées
2 c. à thé	Poivre noir concassé
2 c. à thé	Sucre
3 c. à thé	Piment fort concassé
1 c. à thé	Graines de carvi
1 c. soupe	Coriandre
47 cl	Eau glacée

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com. Ou vous pouvez téléphoner ou adresser un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou en nous écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'indiquer le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé au bas/dos de l'appareil) et une description ainsi qu'une quantité pour la pièce que vous souhaitez commander. Joignez à ces informations votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/MasterCard, la date d'expiration et le nom du titulaire tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe commerciale de votre état et des frais de transport/traitement seront ajoutés à votre facturation totale. Veuillez autoriser deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connu : ____

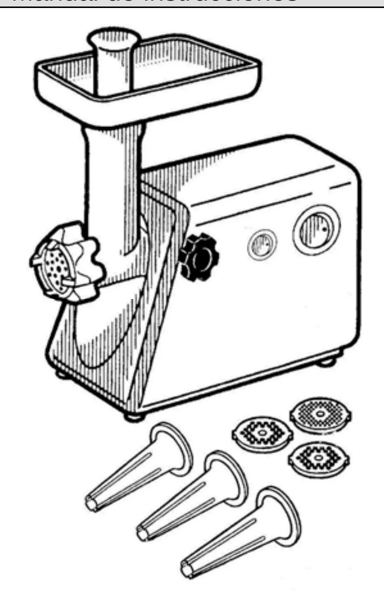
Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : ________________________

L5754 05/08 Back To Basics®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine



PICADORA DE CARNE

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.
www.focuselectrics.com

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluso estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios, incluso jarras de enlatado, no recomendados o vendidos por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No la utilice al aire libre.
- No deje colgar el cordón eléctrico sobre el borde de una mesa o encimera.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- Nunca alimente el alimento a mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- No use los dedos para raspar el alimento del disco de descarga mientras el artefacto esté en marcha. Puede cortarse como resultado de ello.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Para uso doméstico en interiores **solamente**.



Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

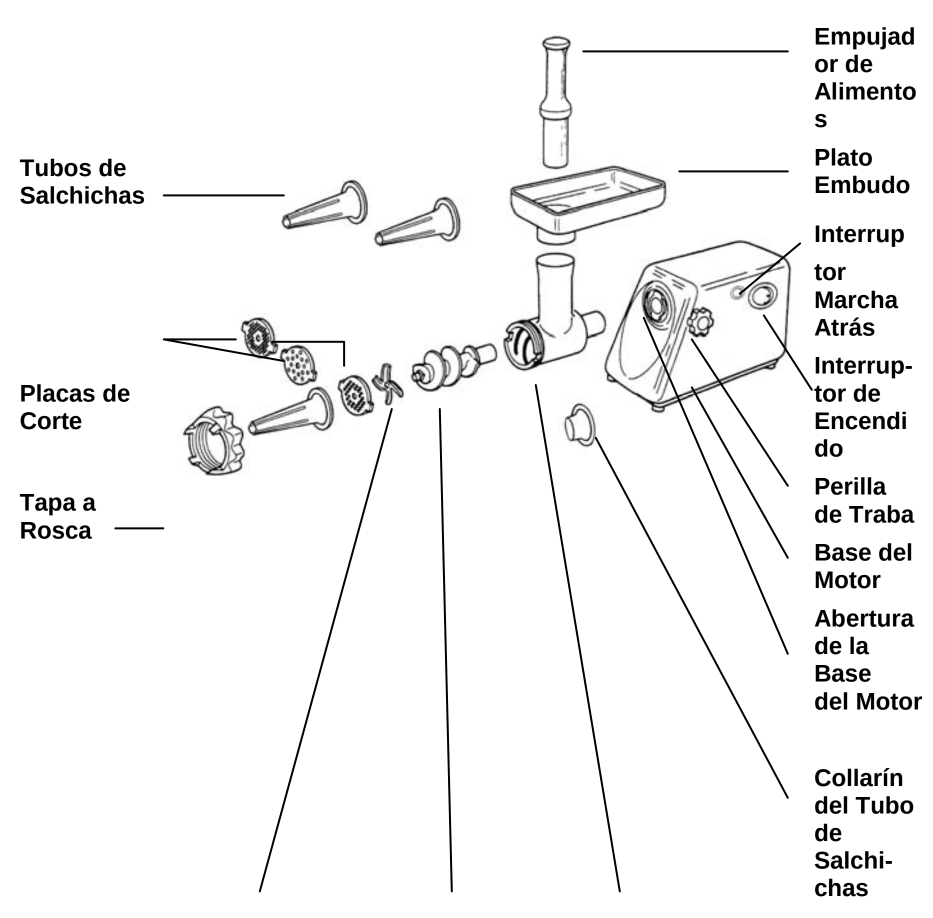
PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- No pique artículos difíciles como huesos o nueces.
- No pique el jengibre u otros materiales de fibra dura.
- No aplique excesiva presión o fuerza al alimentar el alimento a la máquina ya que pudiera atascarla.
- Espere 5 o 6 segundos al cambiar entre “ON” (encendido”), “OFF” (apagado) y la marcha atrás "REVERSE”, pues de lo contrario puede dañar los engranajes.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.

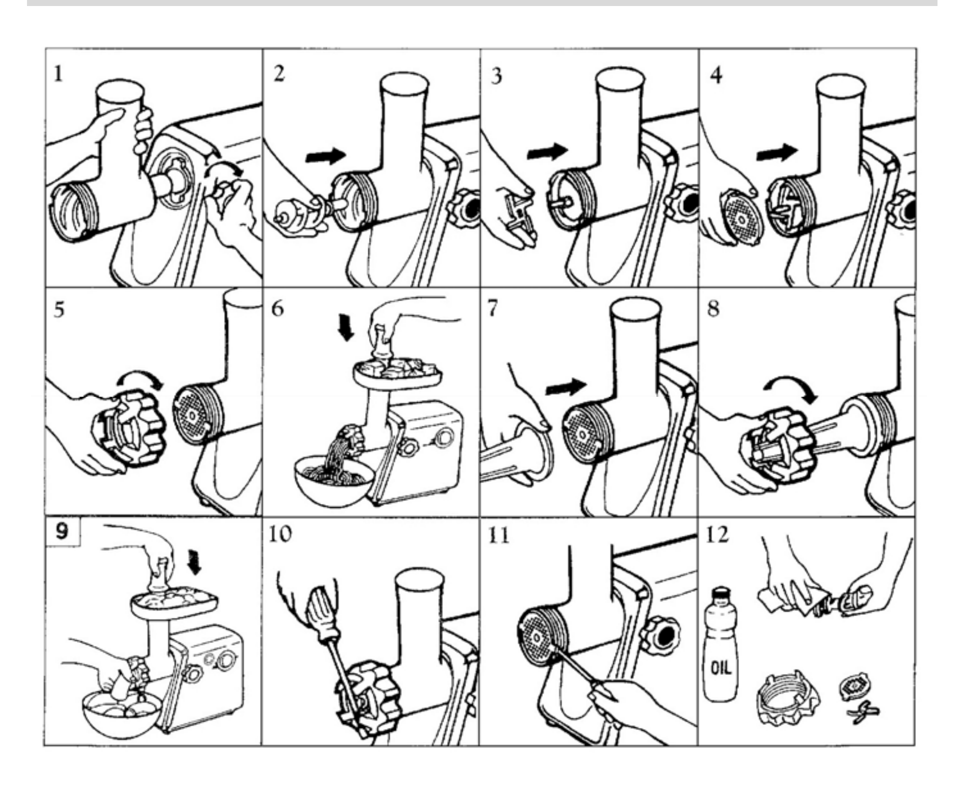
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENSAMBLADURA DE LA PICADORA DE CARNE

Antes de ensamblar la picadora de carne, lave todas sus partes, **excepto la base del motor,** en agua jabonosa caliente, enjuáguelas a fondo y séquelas. Para prolongar la vida de la picadora de carnes, **no lave partes en el lavavajillas**.



UTILIZACIÓN DE LA PICADORA DE CARNE



PARA PICAR LA CARNE

1. Coloque el cabezal de manera que quede bien apretado en la abertura de base del motor. Sosteniendo el cabezal con una mano, coloque la perilla de traba en el agujero en el lado de la base del motor y apriételo en el sentido de las agujas del reloj.
2. Coloque el tornillo de alimentación en el cabezal; con el extremo largo primero, girando el tornillo de alimentación ligeramente hasta que quede ajustado en la base del motor.
3. Coloque la cuchilla de corte en el eje del tornillo de alimentación con las cuchillas afiladas viendo en dirección contraria al frente del artefacto electrodoméstico. **Nota:** Si no se encaja correctamente, la carne no se picara.
4. Coloque la placa de corte deseada junto al lado afilado de la cuchilla de corte encajando las pestañas en las ranuras.
5. Atornille la tapa a rosca en el sentido de las agujas del reloj hasta quedar apretada. No apriete de más.
6. Coloque el plato embudo en el cabezal y encájelo en su puesto. Corte todo el alimento en trozos de modo que quepan fácilmente en la apertura del embudo.

7. Enchufe el artefacto **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Coloque el interruptor en la posición “ON” (encendido).
8. Use el empujador de alimentos para alimentar la comida dentro de la apertura del plato embudo.
9. Cuando se haya terminado de picar, pase el interruptor a la posición “OFF” (apagado) y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
10. Limpie el artefacto como se indica en la sección “Limpieza de la Picadora de Carne” de este manual.

PREPARACIÓN DE SALCHICHAS

Prepare la carne picándola a través del plato de picado fino de 3/16 de pulgada y mezcle los ingredientes de salchicha hasta que todas las especias queden parejamente distribuidas.

1. Coloque el collarín del tubo de salchichas sobre el tubo de salchichas del tamaño deseado. Sostenga el tubo de salchicha con el collarín contra la placa de corte.
2. Deslice la tapa a rosca sobre el tubo de salchicha y el collarín y enrósquela en su lugar.
3. Con el motor funcionando, use el empujador de alimentos para empujar la carne de salchicha molida en tripas de cerdo de 28-30 mm, tripas de cordero de 22-24 mm, una bolsa de paño o una tripa fibrosa de 3 ½ pulgada por 24 pulgadas. Si las tripas no están disponibles, forme la salchicha a mano a la forma deseada. **Nota:** No debería permitirse que las salchichas permanezcan a la temperatura ambiente más tiempo de lo necesario. Colóquelas en un refrigerador cuanto antes. Deberá permitirse que la salchicha se enfríe y seque en un refrigerador ajustado a 28-32°F (-2-0°C).

Atascamiento: Si el cortacircuitos para el motor, o si el motor sigue funcionando pero ninguna carne sale de la placa de corte, intente dar marcha atrás al motor. Si esto no funciona, apague el artefacto electrodoméstico (interruptor en posición “OFF”) y límpielo antes de continuar.

LIMPIEZA DE LA PICADORA DE CARNE

1. Coloque el interruptor en la posición “OFF” (apagado) y desenchufe del tomacorriente.
2. Asegúrese de que el motor se haya parado completamente. Desmonte el artefacto siguiendo los pasos de ensambladura en orden inverso. Nota: Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un cuchillo o destornillador entre la placa de corte y el cabezal.
3. Retire todo alimento del artefacto electrodoméstico.
4. Con cuidado lave todas las partes **excepto la base del motor** en agua jabonosa tibia, enjuague y seque a fondo. Para prolongar la vida de la picadora de carnes, **no lave las partes en el lavavajillas**.
5. Limpie la base del motor con un paño o esponja húmeda. Para retirar puntos obstinados, use un producto de limpieza suave, no abrasivo.

Nota:

- No use ninguna solución de blanqueo que contenga cloro puesto que descolorará las superficies de aluminio.
- Después de lavar y secar, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal al tornillo de alimentación, la cuchilla de corte y el cabezal.

RECETAS

SALCHICHA DE CARNE DE CERDO	
10 libras (4.5 kg.).	Hombros de cerdo
5 cda.	Sal
1 cda.	Pimienta blanca molida
2 cda.	Salvia frotada
1 cdta.	Jengibre
1 cda.	Nuez moscada
2 cdta.	Tomillo
1 pinta (0.47 lts.)	Agua helada

SALCHICHA DE CEBOLLA	
10 libras. (4.5 kg)	Hombros de cerdo
3 ½ onz. (100 gm)	Sal
½ onz. (14 gm)	Dextrosa en polvo
2 onzas (57 gm)	Cebollas finamente picadas
1 cda.	Pimienta negra gruesa
1 cda.	Mejorana molida
1 pinta (0.47 lt)	Agua helada

SALCHICHA ITALIANA	
10 libras. (4.5 kg)	Hombros de cerdo
5 cda.	Sal
1 cda.	Semilla de hinojo rajada
2 cdta.	Pimienta negra gruesa
2 cdta.	Azúcar
3 cdta.	Chiles picantes aplastados
1 cdta.	Carvis
1 cda.	Cilantro
1 pinta (0.45 lt)	Agua helada

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____________________________________

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): ________

L5754 05/08 Chefscape™, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China